



La pasticceria (vedi registro allergeni)

Brioche	€ 1,30
Paste	€ 1,50
Pasticcino o brioche mignon	€ 1,10
Pasticcino da tè	€ 0,80
Porzione pasticceria mignon	€ 4,00
Porzione pasticceria da tè	€ 4,00
Millefoglie	€ 4,00
Sacher una fetta	€ 4,00
Sacher mini torta	€ 7,00
Pazientina (una fetta)	€ 4,00
Pazientina (mini torta)	€ 7,00
Crostata di frutta	€ 4,00
Mousse monoporzione	€ 4,00
Mezza porzione di dolce	€ 2,80





*L*a Caffetteria

Caffè espresso	€ 1,90
Caffè decaffeinato / orzo (1)	€ 2,00
Caffè macchiato con latte di <u>soia (6)</u> / riso	€ 2,00
Caffè "<u>Macchiatone</u>" (7)	€ 2,40
Caffè "<u>Graziati</u>" (7)	€ 3,00
Caffè Americano	€ 2,40
Caffè <u>Marocchino</u> (7)	€ 2,40
Caffè al ginseng	€ 2,50
Caffè corretto	€ 3,00
Caffè doppio € 3,00	
Caffè shakerato	€ 3,80
Caffè freddo	€ 3,80
Caffè con <u>panna</u> (7)	€ 3,00
Caffè con <u>pallina di gelato</u> (7)	€ 3,00
<u>Latte</u> (7)	€ 2,00
<u>Latte macchiato</u> (7)	€ 2,50
<u>Caffè-latte</u> (7)	€ 3,00
<u>Cappuccino</u> (7)	€ 2,50
<u>Cappuccino al ginseng</u> (7)	€ 3,00
<u>Barbagliata</u> (7)	€ 3,00
Tè, camomilla	€ 3,80

*L*a Caffetteria estiva

Caffè shakerato	€ 3,80
Caffè "<u>Graziati</u>" Ice	€ 4,00
caffè, cacao, topping al cioccolato (7), crema di latte (7)	
Caffè "<u>Macchiatone</u>" Ice	€ 3,80
caffè, crema di latte (7)	
Cappuccino Ice	€ 4,00
caffè, crema di latte (7)	
Caffè shakerato con Baileys (vedi etichetta)	€ 5,50





***L*e Bibite**

Acqua minerale 25 cl.	€ 1,50
Acqua minerale 50 cl.	€ 2,00
Acqua minerale 100 cl.	€ 3,00
Bibite (vedi etichetta, anche per allergeni)	€ 3,00
Succhi di frutta (vedi etichetta, anche per allergeni)	€ 3,00
Succo di pomodoro (vedi etichetta, anche per allergeni)	€ 3,30
Bibite in barattolo (vedi etichetta, anche per allergeni)	€ 3,00
Spremute di agrumi	€ 3,50
Estratti	€ 3,50
Birra ⁽¹⁾ in bottiglia 33 cl. (vedi etichetta)	€ 4,00
Caffè shakerato	€ 3,00
Caffè freddo	€ 3,00





1919 — 2019

Aperitivi *(vedi etichetta bevande, anche per allergeni)*

Analcolici: Gingerino, Crodino, Sanbitter	€ 3,00
Alcolici: Campari, Aperol, Martini, Rabarbaro, Select	€ 3,50
Spritz	€ 3,50
Prosecco "Adami" DOC	€ 3,50
Franciacorta "Contadi" Brut	€ 4,50
Succo di pomodoro	€ 3,30
Vini: vedere la lista "Piccola Enoteca"	

Cocktails / Long drinks *(vedi etichetta bevande, anche per allergeni)*

Americano (Martini rosso, Campari)	€ 5,00
Negroni (Martini rosso, Campari, gin)	€ 5,00
Hugo (St-Germain, prosecco, selz, menta, limone)	€ 5,00

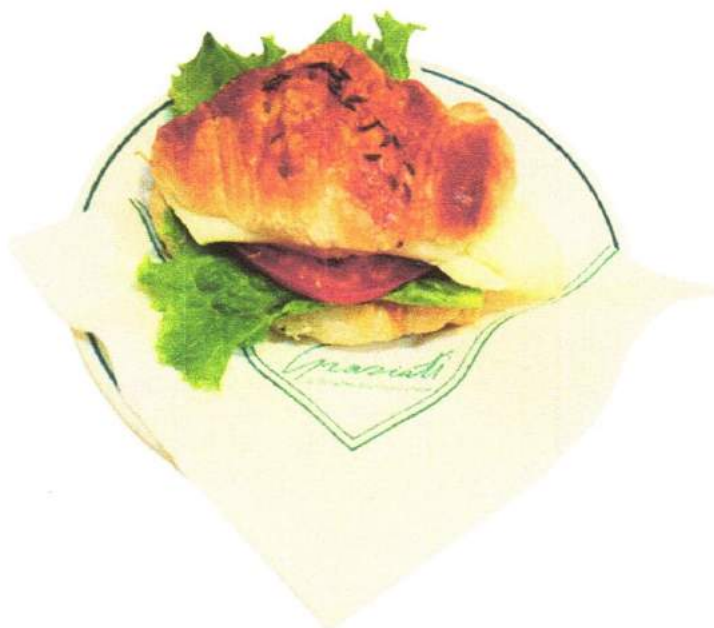
Superalcolici *(vedi etichetta bevande, anche per allergeni)*

Amari, Grappe, Brandy, Punch, Liquori	€ 3,50
Rum, Gin, Grappe riserva	€ 5,00
Whisky: Jack Daniel's, Bushmills,	€ 5,00
Whisky: Oban	€ 6,00



9 *salati (vedi registro allergeni)*

Pizzetta di sfoglia mignon	€ 0,90
Tramezzino	€ 2,00
Brioche salata	€ 3,00
Toast	€ 3,00
Toast farcito	€ 4,00
Tostone	€ 4,00
Tostone farcito	€ 5,00
Club Sandwich classico	€ 5,00



7 panini

Piazza della Frutta € 4,00
 pane Bughy (1), mozzarella (7), pomodoro fresco, lattuga, origano

Piazza delle Erbe € 4,00
 pane Bughy (1), gamberetti (2), lattuga, salsa cocktail (3,14,4,9,10)

Corso Garibaldi € 4,00
 pane Poldo (1), prosciutto cotto, Fontina (7), uova (3), maionese (3)

Corso Milano € 4,00
 pane Poldo (1), porchetta, Fontina (7), melanzane al ferri, salsa tartara (9,3,14,10,4)

Via Dante € 4,00
 pane francese (1), prosciutto crudo, Brie (7), zucchine, salsa rosa (3,14,4,9,10)

Via S. Fermo € 4,00
 pane francese (1), sopressa, Asiago (7), funghi, maionese (3)

Le piadine (1)

Riviera dei Ponti Romani prosciutto crudo e mozzarella (7) € 4,00

Riviera Paleocapa prosciutto cotto e mozzarella (7) € 4,00

Riviera S. Benedetto pomodoro, mozzarella (7) e lattuga € 4,00

Club sandwich (1, 6, 7)

Club Sandwich pollo, bacon, uova (3), lattuga, pomodoro, maionese (3)
 servito con salsa rosa (3,14,4,9,10) € 5,00

Il nostro Chef preparerà i panini al momento fino alle ore 15.00, dopo tale orario non tutti i prodotti saranno disponibili.





Lunch Break

Primi e secondi piatti vedi il "Menù del giorno" anche per allergeni
Dessert vedi pagina "La Pasticceria" anche per allergeni

9 classici

Caprese: <u>mozzarella</u> (7) e pomodoro	€ 8,00
Prosciutto crudo e <u>mozzarella</u> (7)	€ 8,00
Prosciutto crudo e melone in stagione	€ 8,00
Veline di bresaola con rucola e <u>Grana Padano</u> (7,3)	€ 8,00
Roast beef all'inglese con <u>salsa tartara</u> (9,3,14,10,4)	€ 8,00

Vini e bevande

Vini: vedere la lista "Piccola Enoteca" anche per allergeni

Acqua minerale 25 cl.	€ 1,50
Acqua minerale 50cl.	€ 2,00
Acqua minerale 100cl.	€ 3,00

Eventuali porzioni ridotte verranno conteggiate al 75% dell'importo
Eventuali porzioni abbondanti verranno aumentate del 25%
Servizio, coperto e pane sono compresi





Lunch break (ore 12,30-15,00)

Le Insalate

Mista carote, pomodori, rucola, lattuga, radicchio rosso	€ 6,00
Caesar salad lattuga romana, cubetti di pollo, <u>Grana Padano (7,3)</u> , salsa "Caesar" (10), <u>crostini (1)</u>	€ 8,00
Estiva misticanza di insalatine, <u>mozzarella (7)</u> , <u>gamberetti (2)</u> , <u>polpa di granchio "surimi" (4,3,6,2)</u>	€ 8,00
Graziati misticanza di insalatine, julienne di pollo, <u>Edamer (7)</u> , <u>uova sode (3)</u> e <u>Worcestershire sauce (1,4)</u>	€ 8,00
Greca misticanza di insalatine, filetti di <u>tonno (4)</u> , olive greche nere, <u>formaggio Feta greca(7)</u>	€ 8,00
Nizzarda misticanza di insalatine, <u>mozzarella (7)</u> , filetti di <u>tonno (4)</u> , <u>acciughe (4)</u> , <u>uova sode (3)</u> , <u>noci (8)</u> , olive verdi e nere	€ 8,00
Parigina misticanza di insalatine, <u>gamberetti (2)</u> , zucchine e <u>Brie (7)</u>	€ 8,00
Primavera misticanza di insalatine, <u>mozzarella (7)</u> , dadolata di prosciutto cotto e verdure in <u>agrodolce (14)</u>	€ 8,00
Ricca misticanza di insalatine, <u>tonno (4)</u> , <u>mozzarella (7)</u> e <u>uova (3)</u>	€ 8,00
Carolina scarola, indivia belga, <u>salmone (4)</u> , avocado, mais, <u>mandorle (8)</u> , <u>salsa alla Robiola (7)</u> , <u>maionese (3)</u> , citronette	€ 9,00





Piccola Enoteca

Vini spumanti (14)

	calice	bottiglia	25 c l	50 c l
--	--------	-----------	--------	--------

Prosecco di Valdobbiadene "Adami"	€ 3,50	€ 21,00	€ 7,00	€ 14,00
Franciacorta "Contadi" Brut	€ 4,50	€ 25,00	€ 9,00	€ 18,00

Vini bianchi (14)

	calice	bottiglia	25 c l	50 c l
--	--------	-----------	--------	--------

Cantina "St. Michael-Eppan":				
Muller-Thurgau	€ 3,50	€ 21,00	€ 7,00	€ 14,00
Chardonnay "Sanct Valentin"	€ 5,00	€ 36,00	€ 12,00	€ 24,00
Gewurztraminer "Sanct Valentin"	€ 5,00	€ 38,00	€ 13,00	€ 26,00

Cantina "San Simone":				
Pinot Grigio	€ 3,50	€ 18,00	€ 6,00	€ 12,00

Cantina "Marco Felluga":				
Sauvignon Collio	€ 4,00	€ 24,00	€ 8,00	€ 16,00
Ribolla Collio	€ 4,00	€ 24,00	€ 8,00	€ 16,00

Vini rossi (14)

	calice	bottiglia	25 c l	50 c l
--	--------	-----------	--------	--------

Cantina "San Simone":				
Cabernet Sauvignon	€ 3,50	€ 21,00	€ 7,00	€ 14,00

Cantina "Vignatta":				
Rosso Riserva	€ 4,00	€ 24,00	€ 8,00	€ 16,00
Gemola	€ 6,00	€ 42,00	€ 14,00	€ 28,00

Cantina "St. Michael-Eppan":				
Pinot Nero "Sanct Valentin"		€ 42,00		



La Gelateria

Per le cialde vedi etichette

Coppa mini (una pallina -vedi ingredienti-)	€ 2,50
Coppa piccola (due palline -vedi ingredienti-)	€ 3,50
Coppa media (tre palline -vedi ingredienti-)	€ 4,50
Coppa grande (quattro palline -vedi ingredienti-)	€ 5,50
Caffè con pallina di gelato	€ 3,00
Correzione panna	€ 1,00
Frappè (7) e frullati	€ 5,00
Coppa Kinder	€ 6,00
gelato al fiordilatte (7) ed al cioccolato (7,3), panna montata (7), salsa al cioccolato (vedi etichetta) e scaglie di cioccolato (7,6)	
Affogato al cioccolato o al caffè	€ 7,00
gelato alle creme (7,3), panna montata (7), salsa al cioccolato (vedi etichetta) o caffè espresso	
Coppa millefoglie	€ 7,00
gelato millefoglie (1,3,7), scaglie di cioccolato (vedi etichetta), panna montata (7)	
Banana Split	€ 7,00
banana, gelato alle creme (7,3), panna montata (7), salsa al cioccolato (vedi etichetta)	
Coppa Granata	€ 7,00
gelato fiordilatte (7) e fragola, panna montata (7) e amarene sciroppate	
Big Bertha	€ 7,00
gelato alle creme (7,3), panna montata (7), amarena, mandorle e nocciole (8) tritate	
Giardino di Primavera	€ 8,00
gelato alla frutta, panna montata (7), frutta a spicchi, salsa di fragola (vedi etichetta)	
Coppa Pazientina	€ 7,00
gelato pazientina (7,3,1,8) ed al cioccolato (7,3), panna montata (7), salsa allo zabaione (7,3,1,14) e scaglie di cioccolato (vedi etichetta)	
Brioche con gelato (una pallina) (vedi ingredienti)	€ 4,00
Macedonia di frutta fresca	€ 5,50
Fragole fresche con <u>panna montata (7)</u>	€ 6,50





L'allegato II del Regolamento UE 1169/2011 contiene la lista delle sostanze e dei prodotti che provocano allergie od intolleranze. Tali prodotti sono identificabili nel nostro menù mediante il numero posto vicino all'alimento e che corrisponde allo specifico allergene o, per i prodotti confezionati, nell'etichetta posta dal produttore e visionabile su richiesta. Informazioni dettagliate sugli alimenti di nostra produzione sono reperibili nel registro degli ingredienti a disposizione sempre su richiesta.

- 1 Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, grano khorasan (kamut)
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3 Uova e prodotti a base di uova.
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 Frutta secca a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10 Senape e prodotti a base di senape.
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12 Lupini e prodotti a base di lupini.
- 13 Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 14 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l